

TRESORS DES MONTS D'ARDECHE

JOURNEE DECOUVERTE



Le 24 mai 2024

Gratuit* au lieu de 15€

- Visite d'une ferme qui cultive et transforme la châtaigne
- Rencontre avec un brasseur artisanal
- Découverte d'un atelier de distillation de plantes aromatiques

*Offre limitée à 30 participants. Pour toute autres dates et options (repas, transport...), nous consulter.

TRESORS DES MONTS D'ARDECHE

Partez en immersion dans le Parc Naturel des Monts d'Ardèche et profitez de paysages à la beauté sauvage. Immergés au cœur des collines, vous découvrirez comment est cultivée la châtaigne et tous les produits gourmands qu'il est possible d'élaborer à partir de ce fruit. Cap ensuite sur Désaignes, charmante petite cité de caractère nichée entre forêts et terrasses agricoles. En saison de nombreux artisans d'art viennent s'y établir. Vous ferez la connaissance de Clément qui élabore de délicieuses bières et Fanny qui récolte et distille ses plantes aromatiques.

La châtaigne, sous toutes ses formes

Castanéculteurs depuis de 7 générations c'est à Lamastre que la famille Grange cultive et transforme les fruits de montagne. Elle voue un amour tout particulier pour la châtaigne d'Ardèche AOP.

Dans la châtaigneraie, guidés par un membre de la famille vous apprendrez d'abord l'histoire de la ferme ainsi que la culture du châtaigner.

Viendra ensuite la visite de l'atelier de transformation où sont fabriqués crèmes de châtaignes, confitures, châtaignes confites ou glacées, châtaignes en bocal, farine de châtaigne et autres spécialités.

Une pause douceur vous sera proposée en fin de visite pour déguster quelques-unes des spécialités maison élaborées à partir de la châtaigne et des produits de la ferme.



Service Groupes : +33 (0)4 67 02 02 55/ groupes@nouvelles-destinations.com

**NOUVELLES
DESTINATIONS**



Des bières artisanales au drôle de nom

Venez rencontrer Clément Huguenin dans sa microbrasserie artisanale installée au cœur du village médiéval de Désaignes.

Par petits groupes, Clément vous dévoilera sa passion pour l'art de la brasserie. Il vous montrera ses installations et vous dévoilera peut-être pourquoi sa brasserie porte le nom de Kokine Bières

Clément, installé depuis 2019, s'est engagé dans une démarche locale et écologique en utilisant l'eau de source de la région et des matières premières dont des malts biologiques et locaux.

Ses bières ont des saveurs toutes particulières car Clément aime les mélanges subtils et uniques. Et pour faire honneur à la région, il a même créé une bière blanche aux châtaignes (conçue avec des châtaignes locales bien sûr !). Vous pourrez toutes les découvrir directement dans sa boutique.



Déjeuner libre avant de poursuivre vers la découverte de la Distillerie de plantes aromatiques.

De la plante au flacon

Faites la connaissance de Fanny qui, poussée par son amour pour les huiles essentielles, décida après des études de chimie de produire ses propres huiles. Elle se forma après d'un couple de producteurs et distillateurs locaux qui lui cédèrent leur affaire au bout de deux ans. Elle s'installa quelques mois après à Désaignes dans une ancienne usine d'embouteillage d'eau de source.

Aujourd'hui Fanny vit au milieu des plantes. Elle en cultive d'ailleurs plusieurs variétés en label Bio et fait également de la cueillette sauvage. Les plantes sont distillées à basse température pour produire avec un soin méticuleux huiles essentielles et hydrolats. Fanny produit aussi des huiles aromatiques faites de macération de plantes dans des huiles végétales.

Votre visite à la distillerie sera l'occasion de découvrir le quotidien de Fanny, d'en savoir plus sur la distillation de plantes (mode de fabrication parfois méconnu) et de tester quelques-uns de ses produits.



Voyagez plus vert, voyagez groupés !

Nous proposons des solutions de transport collectifs pour ceux et celles qui le souhaitent. Contactez-nous pour tout renseignement.